Hot honey pizza

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

Voor het deeg:

150 ml warm water
1 theelepel gedroogde gist
1⁄2 theelepel suiker
250 gram bloem
1 theelepel zout

Voor de saus:

1 teentje knoflook
olijfolie
400 gram tomaten (uit blik)
1 theelepel oregano
peper en zout

Voor de topping:

150 gram mozzarella
120 gram pepperoni (schijfjes of salami)
1 eetlepel parmezaan (geraspt)
1 handvol basilicumblaadjes

Voor de hot honey:

100 ml honing
1 eetlepel cayennepeper
1 eetlepel appelazijn

Bereidingswijze

1. **Maak het deeg: meng het warme water met de gist en de suiker en laat 5 minuten rusten. Stort de bloem op het werkblad en giet er het gistmengsel langzaam bij. Voeg het zout toe en kneed 5 minuten tot een soepel deeg. Maak er een bol van, dek af met een schone keukenhanddoek en laat 1 uur op een warme plek rijzen.**

2. **Maak intussen de saus: bak de geperste look kort in een scheutje olijfolie. Voeg de tomaten en de oregano toe en laat op een zacht vuur 10 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout.**

3. **Verwarm de oven voor op 230 °C. Rol het deeg uit tot een pizza en bestrijk met de saus. Snij de mozzarella in plakjes en verdeel over de pizza. Leg er hier en daar plakjes pepperoni tussen en bak de pizza in ongeveer 15 minuten goudbruin.**

4. **Verwarm de honing met de cayennepeper en laat 5 minuten op een zacht vuur sudderen. Zet het vuur uit en roer er de appelazijn onder. Bedruppel de pizza voor het serveren met de hot honey en werk af met de kaas en de basilicum.**